

ППТ-3.1. Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі – 78 годин

ППТ-3.1.3. Підготовка робочого місця до роботи; товарів до продажу – 12 годин

Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, охорона праці.

Тема уроку №7: Підготовка робочого місця до роботи

Вправи:

1. Підготовка робочого місця до роботи:

- готувати робоче місце до роботи відповідно до стандартів;
- перевіряти справність торговельного обладнання, інструменту;
- підготовлювати різні види ваг (настільно-циферблатні, електронні та товарні ваги) до роботи;
- підготовлювати та використовувати торговельний інвентар та інструменти за призначенням;
- готувати реєстратори розрахункових операцій (РРО) до роботи;
- використовувати гирі та міри об'єму;
- працювати на сучасних видах торговельного обладнання: електронних вагах сучасного типу, пластикаторі («гарячий стіл»), сучасному холодильному обладнанні (регал, бонет (лар.) та інше), ваговій вітрині, слайсері для нарізання продуктів та ін.;
- перевіряти (здійснювати контроль) освітлення, опалення, температуру, вологу, про відхилення повідомляти керівника торгового залу;
- одержувати і готувати пакувальний матеріал;
- тримати робоче місце в належному санітарному стані.

2. Інструктаж з охорони праці при підготовці робочого місця до роботи

1. Підготовка робочого місця до роботи:

Підготовка робочого місця до роботи

Робоче місце продавця – це частина площі торгівельного залу магазину з торгівельним обладнанням та інвентарем для викладки товарів і обслуговування покупців.

Для продажу товарів раціонально організуйте робоче місце продавця, що забезпечить:

- вільний прохід покупців до товарів при самообслуговуванні;
- підвищення культури обслуговування покупців;
- збільшення товарообігу;
- збільшення пропускнуєї спроможності магазину;
- раціональне розміщення викладки і показу товарів.

Залежно від форми організації торгівлі робочі місця продавців поділяють на індивідуальні та бригадні. При індивідуальній організації робочого місця кожний продавець несе індивідуальну матеріальну відповідальність за товари, обладнання, інвентар і має місце для відпуску товарів, обладнання, інвентар, товар тощо. При бригадній організації робочих місць члени бригади несуть матеріальну відповідальність за товари, обладнання, інвентар, за бригадою закріплюється відділ, секція, магазин.

Залежно від улаштування торговельного обладнання робочі місця продавців поділяють на: відкриті, напівзакриті і закриті.

Відкриті робочі місця – це така організація робочого місця продавця, коли товари не відокремлені лінією прилавків від покупців і площа робочих місць об'єднана з площею для покупців. Напівзакриті робочі місця відділені від площі для покупців тумбами, між якими є проходи до товарів, доступ покупців до товарів регулюється продавцями. Закриті робочі місця – це така організація робочого місця, коли продавець і товари від покупця відділяє прилавок.

На робочому місці виконують такі операції:

- показ , вибір товарів;

- консультування покупців;
- розрахунки за товарів і його пакування;
- надання послуг.

Робочі місця продавців повинні відповідати таким вимогам:

- надавати максимум зручностей покупцю для огляду товарів;
- забезпечувати раціональну організацію праці;
- забезпечувати зберігання якості товарів;
- надавати можливість зручно, красиво розмістити асортимент

товарів та їхні запаси.

Запаси товарів умовно поділяють на робочий, виставочний та резервний. Робочий запас – це товари для безпосереднього пролажу, що знаходяться на робочому місці продавця. Виставочний запас – це зразки товарів, призначений для інформації покупців про асортимент товарів, які є у продажу.

Резервний запас – це товари для поповнення робочого запасу, знаходяться вони у підсобних приміщеннях магазину або у нижніх ящиках прилавків. Для організації робочого місця продавця важливе значення має розміщення та викладка товарів. Розміщення товарів – це система розташування їх торговельному залі за групами, підгрупами, видами, цінами з метою забезпечення гарного огляду і доступності для покупців:

- нові товари розміщують у місцях, доступних для огляду;
- великогабаритні і важкі товари розміщують біля виходу з торговельного залу.

Під викладкою товарів розміщують спосіб їх розміщення, укладання та показу на обладнанні в торговельному залі. Способи викладки залежить від властивостей товарів. Розрізняють три способи викладки: горизонтальний, вертикальний та комбінований. При горизонтальній викладці однакові за найменуванням товари розміщують на одній або двох полицях по всій довжині обладнання. При вертикальному способі викладки товари однакового найменування викладають на полицях однієї гірки в кілька рядів зверху донизу. Комбінований спосіб поєднує горизонтальну і вертикальну викладки.

Важливу роль в організації робочого місця продавця відіграє підготовка робочого місця до початку роботи. Підготовка робочого місця продавця

починається до відкриття магазину. При початку робочого дня перевірте наявність і повноту асортименту товарів. Поповніть недостатній асортимент із резервного запасу, розмістіть і викладіть товар на обладнанні у торговельному залі. Товари, які користуються попитом у покупців, розмістіть ближче до свого робочого місця. Сезонними і новим товарам відведіть найбільш помітне місце в торговельному залі.

Розмістивши товар та виклавши його на обладнанні, перевірте наявність їх оформлення. При оформленні цінника треба вказувати відомості про товар. Оформлений цінник прикріплюють на папір, коробку, виріб. Матеріали, необхідні для пакування, розміщують під прилавком (папір, коробки, шпагат та інші матеріали). Підготуйте інвентар для продажу товарів. Інвентар для підрахунку вартості покупки розміщують на прилавку праворуч від продавця.

Робоче місце треба утримувати у належному санітарному стані: протирати пил на обладнанні, очищати товар від пилу, прибирати вільну тару та сміття. Перед початком роботи продавець одягає спецодяг. Протягом робочого дня підтримуйте порядок та чистоту на робочому місці. Протягом робочого дня поліпшуйте викладку товарів, поповнюйте асортимент.

Підготовка робочого місця продавця:

- підготовка до роботи вагів, інвентарю, інструментів і пакувального матеріалу.

Підготовка та організація робочого місця продавця повинна забезпечувати високу культуру обслуговування покупців і призначена для раціонального використання торговельної площі, торговельно-технологічного обладнання.

Підготовка робочого місця продавця включає наступні операції, які виконує продавець на робочому місці:

♦ **На початку робочого дня** установлюють, перевіряють на справність, регулюють - **торгівельно-технологічне обладнання** дотримуючись **правил охорони праці та правил експлуатації ТТО**.

♦ **Підготовляється і розташовується** на робочому місці **пакувальний матеріал**, як правило праворуч від ваговимірювального обладнання.

♦ **Перевіряється інвентар та інструментарій** на справність і безпечність та розташовується так, щоб продавець зручно міг виконувати функціональні операції без зайвих рухів.

♦ **Попередньо готуються товари** до продажу: їх **грукують** по видам, гатунку і **розташовують на робочих місцях** згідно товарного сусідства, методів викладки та особливостей кожного виду товару.

♦ **Оформлюються ціnnики** та розміщуються на **торгівельному обладнанні** згідно розташування кожного товару.

♦ **Проводиться прибирання робочого місця** згідно санітарно-гігієнічних норм.

♦ **Продавець повинен ретельно дотримуватись санітарно-гігієнічних норм** – бути охайним, мити руки, працювати в спец. одягу, заправленим волоссям під ковпак.

Оволодіння навичками догляду за робочим місцем, інвентарем, інструментом протягом робочого дня і утримання їх у відповідному санітарному стані

Робочим місцем продавця - вважається площа у торговельному залі, обладнана необхідними технологічними засобами для розміщення товарів, обслуговування покупців і відпуску товарів.

Робоче місце повинно бути організовано так, щоб запобігти нещасним випадкам.

Організовувати свою роботу і робоче місце продавець повинен згідно вимог професії і кваліфікації.

Воно повинно бути зручним, добре освітленим, достатнім для розміщення додаткового обладнання.

Перед початком роботи продавець проводить прибирання у відповідному для цього одягу.

- Прибирає все зайве з робочого місця.
- Перевіряє справність механічного та немеханічного обладнання на робочому місці.
- Перевіряє інвентар та інструментарій на справність
- Перевіряє справність ваговимірювального обладнання та касової машини.
- Приводить у належний санітарний стан робоче місце.
- Приводить свій одяг до ладу.

Під час роботи продавець

- Не має права залишати без догляду включене електронне обладнання.
- Слідкувати, щоб електроприлади були своєчасно поладжені.
- При виникненні несправності обладнання і технічних засобів своєчасно відключати його від електромережі, повідомляти адміністрацію, який викличе представника, що обслуговує дане обладнання.

- Не допускати під час роботи на робочому місці загромождження тарою проходів.
- Своєчасно готувати товар до продажу.
- Дотримуватись санітарно-гігієнічних норм на робочому місці. Своєчасно проводити санообробку немеханічного обладнання.

Після роботи продавець

- Проводить прибирання робочого місця і інвентарю.
- Перевіряє інвентар та обладнання, вимикає його, приводить у належний і чистий стан.

Для утримання відповідного санітарного стану робочого місця і інвентарю продавець використовує санітарно-гігієнічний інвентар і дотримується вимог безпечної праці на робочому місці.

2. Інструктаж з охорони праці при підготовці робочого місця до роботи

Правила безпеки

Робоче місце має бути організовуватися таким чином щоб запобігти нещасного випадку. Робоче місце має бути зручним, добре освітленим достатнім для розміщення допоміжного обладнання. Підлога робочих місць влаштовується дерев'яним настилом за вишки 50 – 60мм від підлоги з від підлоги з відстанями між планками 25 – 30 мм. Підлога за прилавком у торгівельному залі має бути рівною і неслизькою струмом непровідною з низькою теплопровідністю. Продавці повинні забезпечуватись справним інструментом і засобами механізації спецодягу. Повинні мати відповідні інструкції охорони праці та техніки безпеки у торгівельній секції. Мають бути журнали інструктажів та оперативні журнали з охорони праці. Продавці допускаються до виконання робіт тільки після проведення інструктажів з охорони праці та навчання безпечним способом праці. Столи для обробки харчових продуктів повинні бути гігієнічні. Поверхні столів мають бути рівними без тріщин із закругленими кутами. Під час користування ножем його лезо направляють від себе. Під час роботи з машинами та механізмами може виникнути небезпека випадкового потрапляння частин одягу ураження током тощо. Щоб запобігти нещасним випадкам працювати необхідно тільки на справному обладнанні. Перед початком роботи потрібно перевірити санітарний стан переконатись у наявності захисного заземлення у справності електропроводки. Залишати на робочому місці працюючі машини та нагрівальні прилади без догляду забороняється.

Закон України «Про охорону праці» вимагає: щоб усі працівники при прийомі на роботу проходять інструктаж і перевірку знань з охорони праці. Після навчання про водиться перевірки знань оформлюється протокол і видається посвідчення. Особам які отримали незадовільні оцінки протягом одного місяця призначається повторна перевірка знань. Якщо наступна

перевірка також виявить незадовільний результат вирішується питання про працевлаштування працівника на інше робоче місце. Працівники які не працювали за спеціальністю понад один рік проходять навчання з охорони праці до початку самостійної роботи. Допуск до самостійної роботи дозволяється тільки після вступного інструктажу. За характером і часом інструктажі охорони праці поділяють на вступні, первинні, повторні, позапланові і цільові.

Вступний інструктаж з охорони праці проводить з всіма працівниками що приймаються на роботі належно від освіти і стажу роботи, з учнями слухачами студентами навчально-виховних закладах. Перед початком трудового і професійного навчання в магазині. Запис про проведення вступного інструктажу робиться в журналі, а також у документі про приймання працівника на роботу.

Первинний інструктаж проводиться на робочому місці до початку роботи з працівником, щойно прийнятим на підприємство з працівником який переводиться з одного цеху в інший з працівником який буде виконувати для нього нову роботу.

Усі робітники після первинного інструктажу мають пройти стажування протягом 15 змін під керівництвом досвідчених кваліфікованих робітників.

Повторний інструктаж проводиться з усіма робітниками 1 раз які працюють на роботах з підвищеною небезпекою. 1 раз на квартал повторний інструктаж проводиться за програмою первинного інструктажу повному обсязі.

Позаплановий інструктаж проводиться уразі порушення працівника техніки безпеки наслідком чого можуть бути травми аварії чи отруєння. Обсяг і зміст позапланового інструктажу визначається залежно від причин, що спричинили їх необхідність.

Цільовий інструктаж проводиться з працівниками під час організації походів спортивних знань, стихійного лиха. Цільовий інструктаж фіксується в документі що дозволяє проведення робіт наприклад нарядом – допуском.

Всі інструктажі проводить керівник робіт. Ці інструктажі завершуються усним опитуванням, перевірку здійснює людина яка проводила інструктажі. Результати перевірки заносять до відповідного журналу в якому розписуються при інструкторі.